



## POUILLY FUME 2022 Claude MICHOT



**Cépage** : 100% sauvignon

**Superficie en production** : 9,80ha

**Densité** : 6800 pieds/ha

**Age Moyen des vignes** : 27 ans

**Terroirs** : Argile à silex (30 %), Argilo calcaire (35 %), Marnes (35 %)

**Travail et entretien des sols et des vignes** :  
Traitements raisonnés, binage et tonte.

**Vendanges** :  
Mécaniques du 12 au 19 Septembre

**Production 2022** : 550 HI

**Vinification et élevage** :  
Stabulation à froid des moûts pendant 5 à 7 jours (5°).  
Débourbage.  
Fermentation avec contrôle des températures (16° / 20° C).  
Soutirage  
Élevage sur lies fines (avec remontages) entre 6 mois et 1 an.  
Filtration. 3 mises en bouteille par an.